

Hoe leuk we het vinden dat jij bij ons een thuisdiner hebt besteld kunnen we niet in woorden vangen, maar we zijn er in ieder geval ontzettend blij mee. Zo kunnen we toch Pont toch nog een beetje bij jullie thuisbrengen.

SURPRISEMENU

AMUSE

Carpaccio van hert met jenevermayonaise

VOORGERECHT

Hertentartaar met bramen en veldsla

TUSSENGERECHT

Ceviche van makreel en rode biet en appel

HOOFDGERECHT

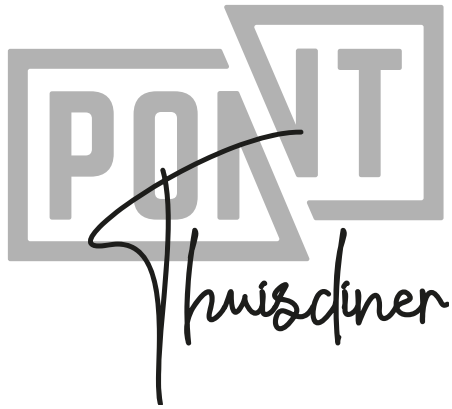
Entrecote met gekruide aardappelpuree en wortel

DESSERT

Cheesecake met witte chocolade, bramen, Bastogne en pistache

FRIANDISE

Huisgemaakte chocoladebonbon



Hey chef!

Wat leuk dat je deze box hebt besteld. Tijd om je schortje aan te trekken en de handen uit de mouwen te steken. Zorg dat iemand anders de tafel mooi dekt, de kaarsjes aan steekt en een lekker glaasje wijn voor je inschenkt, want jij doet het echte werk! Nouja... Na een paar kleine voorbereidingen waan jij je een heuse chef. Het werkt zo:

Was uiteraard eerst goed je handen voordat je begint. Vervolgens zet je een koekenpan, een sauspan, een kookpan en een snijplank klaar. Leg wat lepels, kommen en een schoon vaatdoekje klaar. Haal je allermooiste borden uit de kast, en je kunt beginnen. Maak je niet druk, het valt best mee. Het meeste werk is al voor je gedaan.

Nu alles klaar staat lees je de instructies alvast een keertje op je gemak door terwijl je een gezellig drankje voor je neus hebt staan.

Genoeg moed ingedronken? Let's go!!

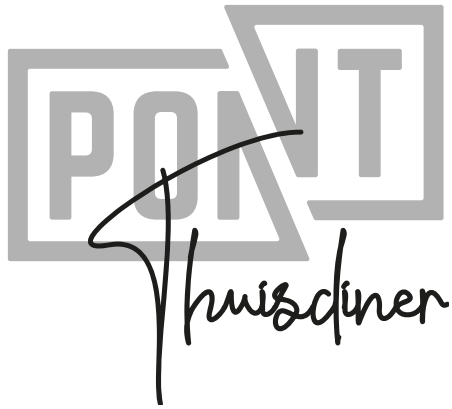
Via de volgende link www.youtube.com/restaurantpont kun je straks de instructie video's bekijken. Of open de camera op je smartphone en gebruik de QR-code.



Voel je tevens vrij om de bord opmaak naar eigen inzicht te wijzigen. De video is een suggestie zoals wij het bij Pont zouden doen, maar laat vooral de creatieve geest de vrije loop!

Tip: leg de borden voor de warme gerechten een tijdje in de oven of in warm water voor gebruik. Zo koelen de gerechten minder snel af.

Niet vergeten: maak vooral veel foto's en post deze op je Instagram. We willen natuurlijk heel graag zien wat jij ervan bakt. Gebruik de hashtag #restaurantpont of tag @restaurantpont



INSTRUCTIES

CREËER ALVAST WAT SFEER

Vanavond wordt een fijne avond en gezelligheid kun je maken. Dek de tafel alvast mooi, zet de playlist van Pont op, steek wat kaarsjes aan en schenk een gezellig glaasje bubbels in. Pak hierna alvast het pakket uit de koelkast om het een beetje van de kou af te halen.

AMUSE & BROOD

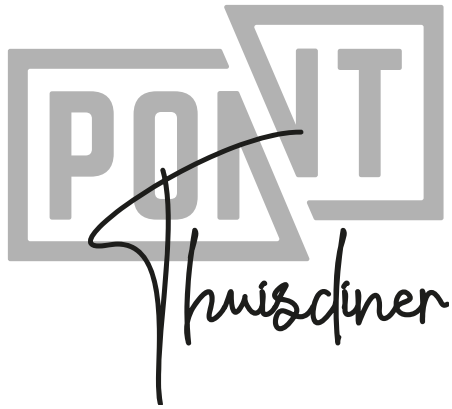
Het bijgeleverde brood kun je het best even vochtig maken en 8 minuten af bakken in een voorverwarmde oven op 180 graden. Laat daarna de oven aan staan voor andere gerechtjes. De boter is op kamertemperatuur en perfect om op tafel te zetten. De amuse is in principe al klaar. Het is misschien wel leuk om hem op een bordje uit te serveren.

VOORGERECHT: HERTENTARTAAR MET BRAMEN

Meng de tartaar van hert met een beetje van de bramensaus. Breng de tartaar op smaak door steeds een beetje zout, peper en sjalot toe te voegen. Proef of de tartaar goed op smaak is en maak deze op het bord op. Maak het geheel af door er bramen en veldsla op te garneren.

TUSSENGERECHT: CEVICHE VAN MAKREEL MET BIET EN APPEL

Leg de makreel op het bord en bestrijk deze rijkelijk met de dressing en wat zout. Laat de borden vervolgens enkele minuten staan zodat het zuur in de dressing de kans krijgt om de vis te garen. Garneer het bord af met de appel, rode biet, fris e sla en bieslook.



HOOFDGERECHT: ENTRECOTE MET RODE WIJNSAUS

Verwarm alvast de oven voor op 180 graden. Bak de entrecote aan op hoog vuur, en doe hem vervolgens in de oven.

Houd ongeveer de baktijd aan:

- Rare 4 minuten
- Medium 6 minuten
- Welldone 10 minuten

Let op; de tijd kan per oven een klein beetje verschillen.

Leg tegelijkertijd de wortels in de oven. Nadat de entrecote uit de oven komt laat je hem even 3 tot 5 minuten liggen zodat het vlees kan rusten. De baktijd kan sterk variëren afhankelijk van de oven en manier van aanbakken. Bak het vlees zoals je het normaal ook zou doen. ~Het belangrijkste is dat je het vlees laat rusten als het uit de oven komt.

Vergeet ook niet de wortels uit de oven te pakken. Verwarm de puree en de saus elk in een pannetje in de tijd dat het vlees en de wortels in de oven zitten.

Leg wat puree op het bord en leg hier de entrecote en de wortels op. Maak af met de saus en garneer met de pea salad.

DESSERT: CHEESECAKE MET WITTE CHOCOLADE

Dresseer alle componenten op het bord. De enige tip die ik kan geven is begin met de cheesecake creme, en de rest volgt vanzelf.

FRIANDISE

Alles gesmaakt? We hopen natuurlijk van wel! Heeft u misschien nog een klein plekje over voor een huisgemaakte chocoladebonbon voor bij de koffie of thee?